



Tenga en cuenta que siempre se recomienda usar guantes de malla metálica para cortar.

Pulpa bola

CORTE PRIMARIO

Pierna

CORTES SECUNDARIOS

- Filetes finos de punta de solomillo
- Filete de cubo/carne para estofado

BANDEJAS RECOMENDADAS

2D, 4S y 10S

HERRAMIENTAS NECESARIAS

- Cuchillo puntilla de 6"
- Cuchillo fileteador de 10"
- Cuchillo de trinchar de 12"

NOTA PARA EL CARNICERO

Aumente el margen y el valor para el departamento de carnes quitando la menor cantidad posible de carne magra.

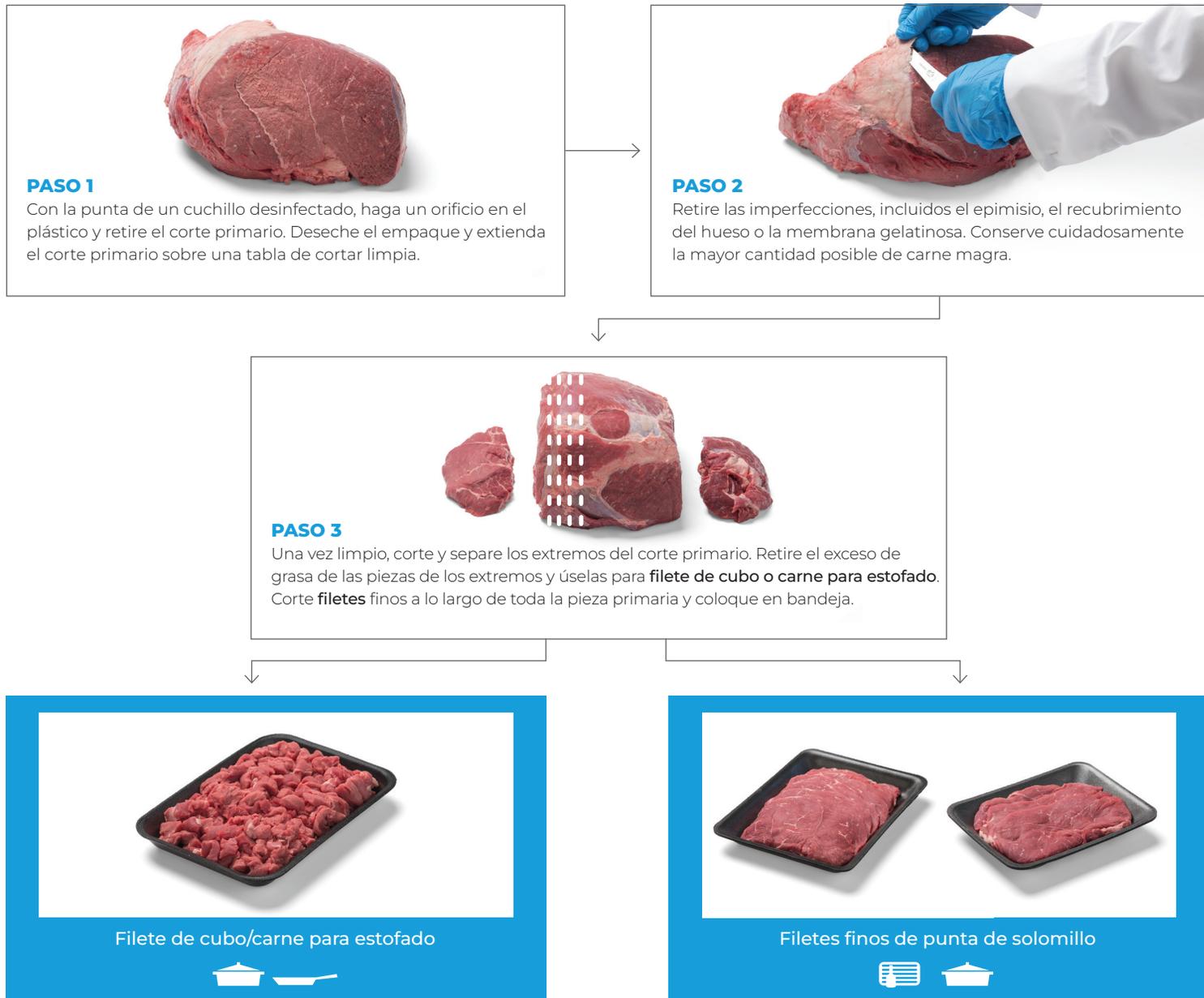
ESCANEE AQUÍ

para ver un video con instrucciones paso a paso; para encontrar más guías de corte, visite

nationalbeef.com/cm-c-index



America's Premier Beef Company®



PERSPECTIVAS DEL CONSUMIDOR

Compuesta por 4 músculos principales y obtenida de la pierna o la cadera del animal, la punta de solomillo es un corte tradicional para clientes que buscan buena relación calidad-precio.